

Trayecto: Pastelero/a

- Familia profesional: Gastronomía.
- Título que otorga: Pastelero.
- Duración: Anual.
- Cantidad de horas: 464.
- Requisitos de ingreso: Primario completo.
- Perfil del egresado/a: Con esta capacitación vas a poder: pre elaborar, elaborar, terminar, decorar y conservar una amplia variedad de productos de pastelería, aplicando las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos, utilizando durante todo el proceso de elaboración de productos de pastelería, protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes. Así mismo vas a poder participar en la definición de las ofertas gastronómicas y contarás con la capacidad para actuar en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de determinación de necesidades y elaboración de productos de pastelería.

Trayecto formativo compuesto por los siguientes módulos:

- Tecnología de los alimentos.
- Seguridad y BPM.
- Gestión del proceso de trabajo gastronómico.
- Relaciones laborales y orientación profesional.
- Preparaciones básicas en panadería.
- Preparaciones básicas en pastelería.
- Elaboraciones de pastelería.
- Postres clásicos y de restaurante.